



Domaine du Chardonnay

CHABLIS 1^{er} Cru Mont de milieu

Surface : 0 ha 69

Production : environ 5 000 bt /an

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : En coteaux exposition plein sud sur la rive droite du serein dans la continuité des Grands Crus, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien)

Vinification : Fermentation alcoolique contrôlée,

Elevage sur lies en cuve thermorégulée et en fût de chêne 15-18 mois, collage et filtration.

Notes de dégustation : robe jaune claire, le nez nous offre des notes mêlées de fleurs et fruits blancs (tilleul et pêche). La bouche est structurée et vive avec une belle minéralité.

Accompagnement : Ce vin peut accompagner à merveille des viandes blanches en sauces, également des sauces légèrement épicées et des fromages persillés.

Conseil de conservation : entre 4 et 7 ans.

Service : entre 12-14° C

